



FEINES BERLINER MARZIPAN
— seit 1902 —



VERY CHERRY MANDELHÖRNCHEN

AUSSEN DUFTE,
INNEN *Lemke*


CALLEBAUT®
BELGIUM 1911



MADE in
BERLIN
since 1902



FEINES BERLINER MARZIPAN
— seit 1902 —

VERY CHERRY MANDELHÖRNCHEN

TEIG

Menge	Zutaten
1000 g	Lemke Marzipan Very Cherry
500 g	Mandeln, gemahlen
100 g	Eiweiß
250 g	Puderzucker
800 g	Mandelhobel etwas Wasser
1000 g	Callebaut Ruby RB1
3650 g	Total

Zubereitung

1. Kirsch-Edelmarzipan, Mandeln, Eiweiß glatt arbeiten.
2. Portionen von 35g abstechen, leicht anfeuchten und auf den Mandelblättchen zu kleinen Hörnchen formen.
3. Backen ca. 5 Minuten; 200°C
4. mit Aprikosenkonfitüre glasieren und in temperierte Ruby RB1 tauchen.

